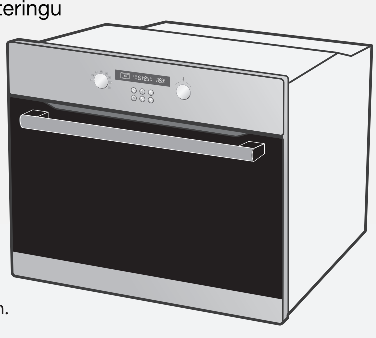
Instrukcja instalacji i obsługi

PIEKARNIK do zabudowy



Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.



BF62CCST

Instrukcja użytkownika

Planet First 100% Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

Contents

PL

Używanie niniejszej instrukcji obsługi

Dziękujemy Państwu za zakup piekarnika do zabudowy SAMSUNG.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat bezpieczeństwa jako wsparcie podczas używania i utrzymywania urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem używania piekarnika i zachowanie ich na przyszłość.

Poniższe symbole są używane w niniejszej instrukcji obsługi.

☛ **Ważne** ✉ **Zapamiętaj**

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Instalacjia niniejszego piekarnika musi być wykonana przez tylko przez licencjonowanego elektryka. Instalator jest odpowiedzialny za podłączenie urządzenia do źródła zasilania w sposób zgodny z odpowiednimi przepisami.

Bezpieczeństwo elektryczne

Jeżeli piekarnik ulegnie uszkodzeniu podczas transportu nie podłączaj go do źródła zasilania.

- Piekarnik musi być podłączony do źródła zasilania przez specjalnie do tego **wykwalifikowanego specjalistę elektryka**.
- W wypadku nieprawidłowości działania lub uszkodzenia urządzenia nie podejmuj prób jego używania.
- **Naprawy** powinny być wykonywane przez **licencjonowanego technika**. Nieprawidłowe naprawy mogą powodować możliwe niebezpieczeństwo dla Ciebie i innych osób. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym SAMSUNG.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi być on wymieniony na specjalny kabel lub cały zestaw dostępny u producenta lub autoryzowany punkt sprzedaży.
- Przewody elektryczne i kable nie powinny stykać się z piekarnikiem.
- Piekarnik powinien być podłączony do źródła zasilania z użyciem dopuszczonych układów odcięcia zasilania lub bezpieczników. Nigdy nie używaj rozdzielaczy lub przedłużaczy.
- Płytka znamionowa znajduje się po prawej stronie drzwi piekarnika.
- Zasilanie piekarnika powinno być wyłączane na czas naprawy lub czyszczenia.
- Zachowaj ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

OSTRZEŻENIE

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

OSTRZEŻENIE

W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki, należy wyłączyć zasilanie urządzenia. Podczas pracy piekarnika wewnętrzne powierzchnie silnie się nagrzewają.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa (ciąg dalszy)

PL

Bezpieczeństwo użytkowania

- Niniejszy piekarnik jest przeznaczony do gotowania w gospodarstwach domowym.
- Podczas używania powierzchnie komory piekarnika stają się na tyle gorące by poparzyć przy dotykaniu. Nie dotykaj elementów grzejnych lub powierzchni wewnętrznych aż upłynie czas konieczny do ostygnięcia.
- Nigdy nie przechowuj materiałów palnych w piekarniku.
- Powierzchnie piekarnika mogą się rozgrzewać podczas używania go z wysoką temperaturą gotowania.
- W czasie gotowania uważaj przy otwieraniu drzwi piekarnika, uciekające gorące powietrze i para mogą się gwałtownie wydostawać na zewnątrz.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego wyparowania z powodu wysokiej temperatury i opary mogą się zapalić w kontakcie z gorącymi powierzchniami komory piekarnika.
- Dla celów bezpieczeństwa nie czyść piekarnika za pomocą urządzeń wysokociśnieniowych lub wytwarzających parę.
- W czasie działania piekarnika trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.
- Zamrożone potrawy, jak pizza mogą powinny być gotowane na grillu drucianym. Jeżeli używasz do tego tacki do pieczenia, może się zdeformować z powodu dużych zmian temperatury.
- Nie wlewaj wody na dno komory piekarnika, kiedy jest rozgrzany. Może dojść do uszkodzenia powierzchni emalii ceramicznej.
- Podczas gotowania drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie wykładaj na dnie komory piekarnika folii aluminiowej i nie umieszczaj na niej żadnych tacek do pieczenia i puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może skutkować uszkodzeniem powierzchni emalii ceramicznej i w rezultacie słabymi efektami gotowania w piekarniku.
- Soki owocowe pozostawią plamy, które mogą stać się niemożliwe do usunięcia z emalii powierzchni wewnętrznych komory piekarnika. Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używaj głębokiego naczynia.
- Nie odstawiaj naczyń na otwarte drzwi piekarnika.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru odpowiedzialnej za nie osoby dorosłej.
- Małe dzieci powinny być nadzorowane, aby zapewnić, że nie będą się bawiły urządzeniem.

Instrukcje utylizacji zużytego sprzętu

Pozbywanie się materiałów opakowania

- Wszystkie materiały użyte w opakowaniu urządzenia mogą być w całości przetworzone.
- Zalecamy pozbywanie się materiałów opakowania do przeznaczonego do tego celu pojemnika w lokalnym centrum utylizacji odpadów.

Właściwe pozbywanie się starych urządzeń

OSTRZEŻENIE

Przed pozbyciem się starych urządzeń unieruchom je w takim stopniu, by nie stwarzały niebezpieczeństwa.

Aby to zrobić, odłącz urządzenie od źródła zasilania i usuń kabel zasilający.

Dla ochrony środowiska naturalnego ważne jest pozbywanie się starych urządzeń we właściwy sposób.

- Urządzenie nie może być wyrzucane, jak zwykłe odpadki gospodarcze.
- Informacje na temat terminów i miejsc zbiórki zużytych urządzeń AGD są dostępne w najbliższym wysypisku śmieci lub lokalnym samorządzie.

Instalacja piekarnika

PL

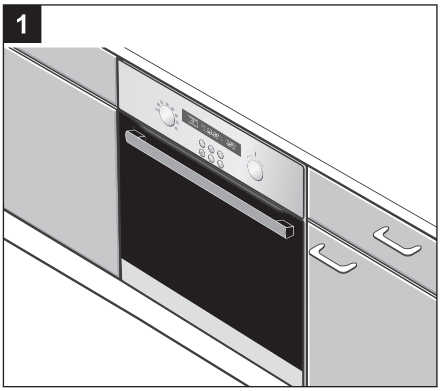
☛ Instalacja elektryczna niniejszego piekarnika musi być wykonana tylko przez licencjonowanego elektryka.
Piekarnik musi być zainstalowany zgodnie z niniejsza instrukcją.
Po zainstalowaniu piekarnika usuń winylową osłonę drzwi.

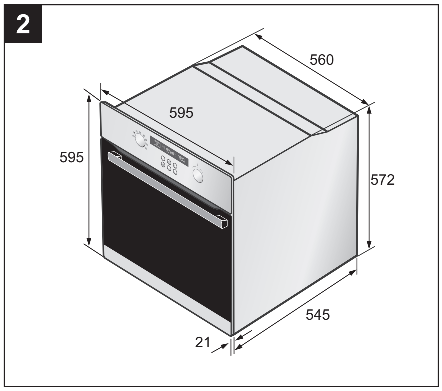
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

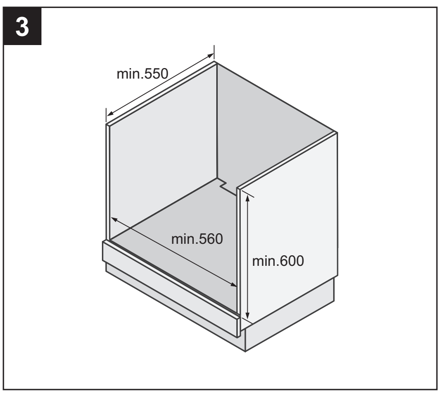
- Instalacja musi gwarantować ochronę przed kontaktem z częściami pod napięciem elektrycznym.
- Zabudowa kuchenna, w której jest zainstalowane urządzenie musi spełniać wymagania stabilności DIN 68930.

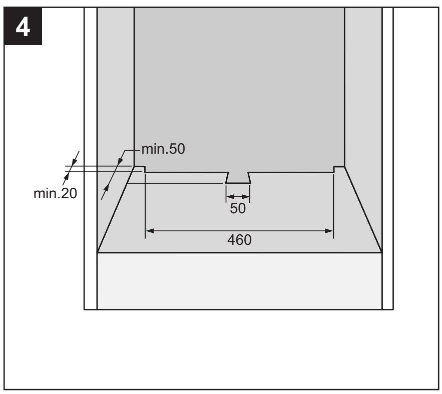
Instalacja w niskiej zabudowie

- Zachowaj minimalne wymagania przestrzenne.
- Zabezpiecz piekarnik na miejscu za pomocą śrub po obu stronach piekarnika.





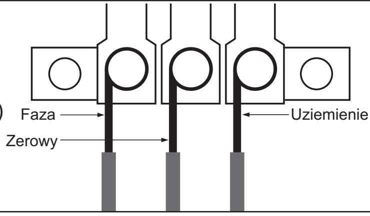




Instalacja piekarnika (Ciąg dalszy)

5

Podłączanie piekarnika do źródła zasilania
(kabel H05 VV-F, H05 RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²)



Podłączanie do źródła zasilania

Podłączenia elektryczne muszą być wykonane poprzez płytkę podłączeniową umocowaną z tyłu urządzenia za pomocą złącza elektrycznego, zapewniającego urządzeniu połączenie zgodne z instrukcjami i lokalnymi przepisami.
W sytuacji, gdy urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania wtyczką, aby spełniać wymogi bezpieczeństwa połączeń elektrycznych, w miejscu połączenia przewodu z siecią elektryczną musi być zainstalowana kostka połączeniowa ze stykami odległymi o co najmniej 3 mm.

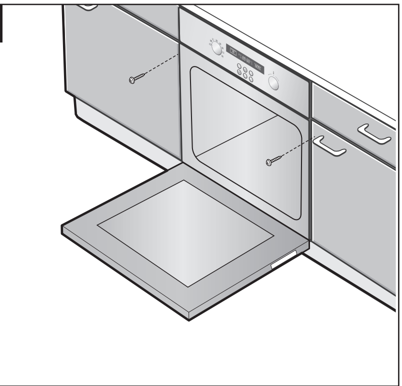
Po podłączeniu zasilania następuje inicjalizacja elektronicznej części układu piekarnika; na kilka sekund spowoduje to przygaśnięcie oświetlenia piekarnika. Kabel elektry-czny (H05 RR-F lub H05 W-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musi być wystarczająco długi, by podłączony nim piekarnik mógł być wyjęty z zabudowy i postawiony przed nią.

Otwórz tylną pokrywę piekarnika na spodzie (płaskim śrubokrętem) i całkowicie odkręć śruby i zaciski kabla przed podłączeniem końcówek przewodu zasilania do właściwych terminali.

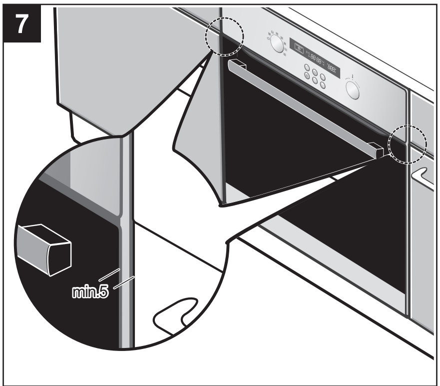
Kabel uziemienia musi być podłączony do terminalu oznaczonego symbolem (⏚).

Jeżeli piekarnik jest podłączony do źródła zasilania wtyczką do gniazda, musi być pozostawio-ny dostęp do tego połączenia.
Nie bierzemy na siebie żadnej odpowiedzialności za zdarzenia lub wypadki spowodowane brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem podłączenia uziemiającego.

6



7

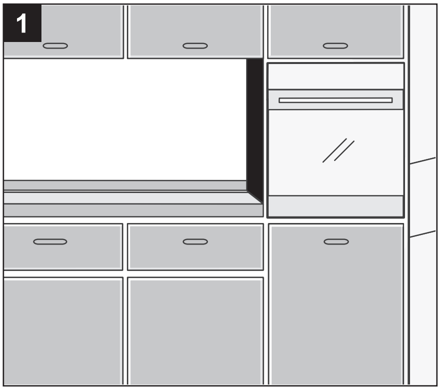


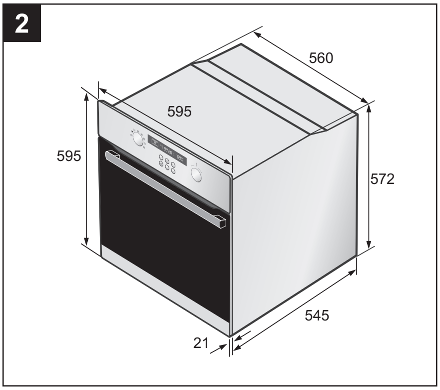
Instalacja piekarnika (Ciąg dalszy)

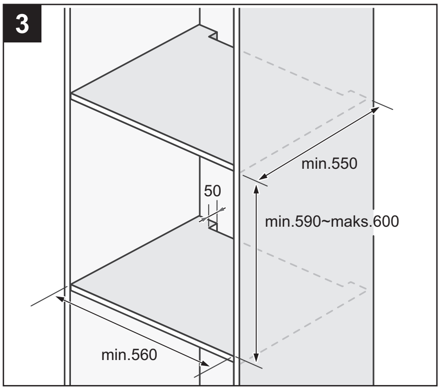
PL

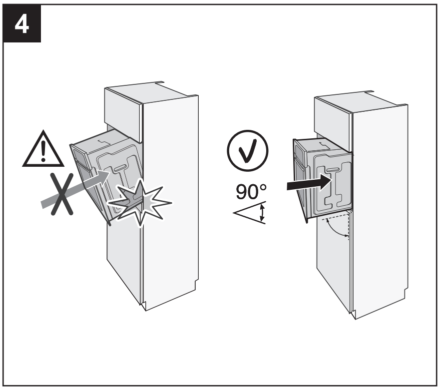
Instalacja w wysokiej zabudowie

- Zachowaj wymagane minimum przestrzeni wokół.
- Piekarnik powinien być wsunięty do zabudowy z zachowaniem prawidłowego kąta wyrównania.



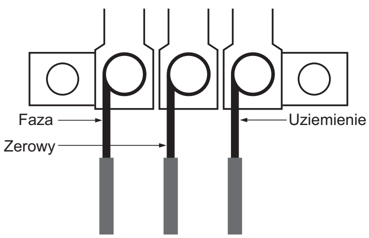






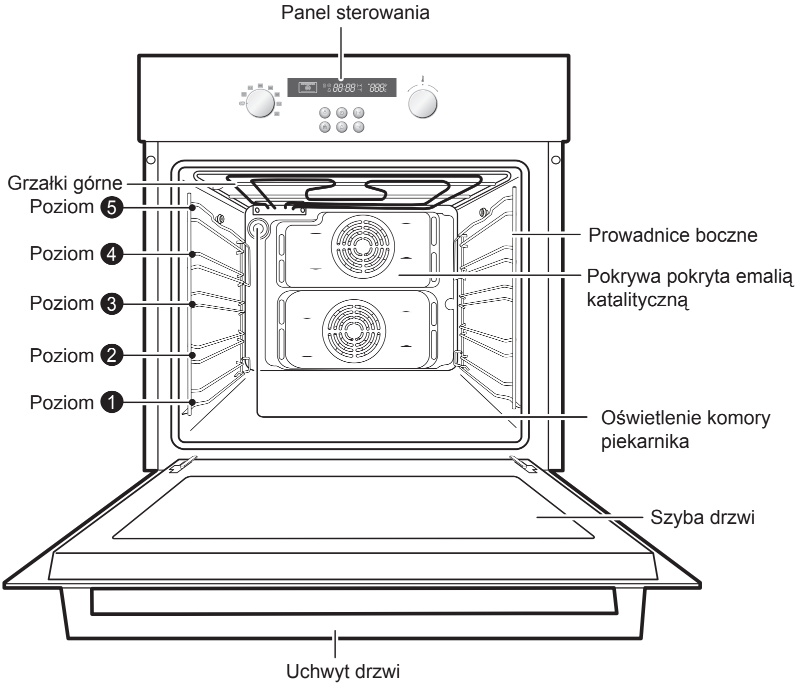
5

Podłączanie piekarnika do źródła zasilania
(kabel H05 VV-F, H05 RR-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm^2)



Części i funkcje

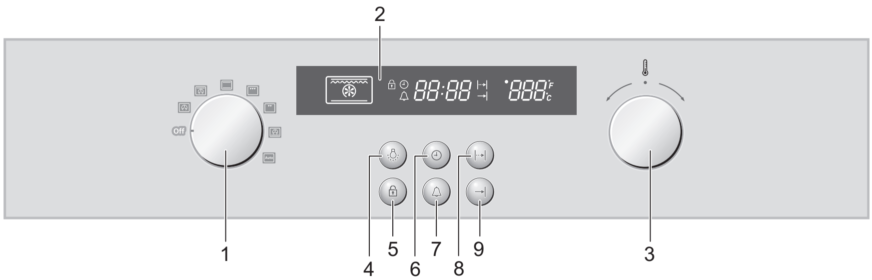
Piekarnik



Poziomy półki piekarnika są ponumerowane kolejno od dołu do góry.
Poziomy 4 i 5 są używane głównie do grillowania żywności.
Bardziej szczegółowe informacje na temat wyboru odpowiedniego poziomu półki znajdują się w instrukcjach gotowania potraw niniejszej instrukcji obsługi.

Części i funkcje (ciąg dalszy)

Elementy sterowania



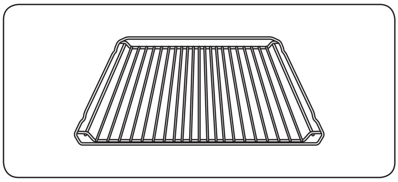
1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Okno wyświetlacza
3. Pokrętło ustawień Czasu/ Temperatury
4. Przycisk oświetlenia komory
5. Przycisk blokady dostępu
6. Przycisk funkcji Zegara
7. Przycisk funkcji Timera kuchennego
8. Przycisk czasu gotowania
9. Przycisk czasu zakończenia gotowania

Pokrętło wyboru funkcji i **Pokrętło ustawień Czasu/ Temperatury** są pokrętłami funkcyjnymi. Po prostu wciśnij je i obróć w pozycję żądanego ustawienia.

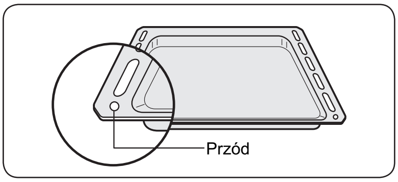
Części i funkcje (ciąg dalszy)

Akcesoria

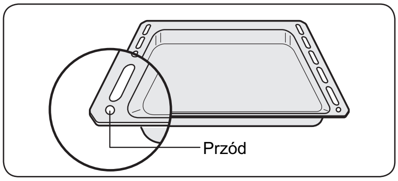
Wraz z piekarnikiem są dostarczone następujące akcesoria.



1 **Grill druciany**, do potraw, ciast w puszkach, tacek do pieczenia i grillowania.



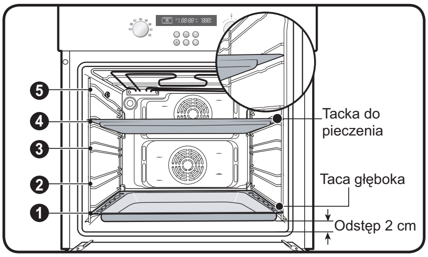
2 **Tacka do pieczenia** do ciast i herbatników.



3 **Głęboka taca**, do pieczenia lub odciekania płynów i tłuszczu z pieczonego mięsa.

Części i funkcje (ciąg dalszy)

PL



Tacka do pieczenia, głęboka taca i grill druciany powinny być prawidłowo instalowane w prowadnicach bocznych komory. Podczas wyjmowania ugotowanych potraw z piekarnika uważaj na gorące elementy i powierzchnie wewnętrzne komory.

Przykład: Poziom 1 Taca głęboka
Poziom 4 Tacka do pieczenia

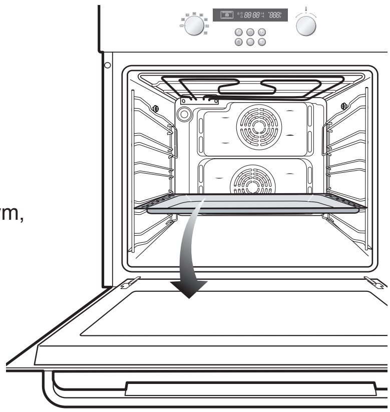
Podczas używania głębokiej tacy lub tacki do pieczenia do zbierania odciekających substancji z gotowanych potraw upewnij się, że taca lub tacka zostały prawidłowo zainstalowane w prowadnicach bocznych. Umieszczenie tych akcesoriów w sposób umożliwiający kontakt z powierzchnią dna komory może spowodować uszkodzenie powierzchni emalii. Tacki i taca na poziomie 1 prowadnic powinny znajdować się na wysokości, co najmniej 2 cm nad dnem komory.

Używanie akcesoriów

Grill druciany, tacka do pieczenia i taca głęboka

Lokalizacja grilla drucianego
Wsuń grill druciany na każdym, żądanym poziomie.

Lokalizacja tacki do pieczenia i tacy głębokiej
Wsuń tackę do pieczenia i/ lub tacę głęboką na każdym, żądanym poziomie.



Automatyczne wyłączenie działania

- Jeżeli nie zostanie wprowadzony czas trwania gotowania, piekarnik wyłączy się samodzielnie po upływie czasu podanego poniżej.

Czasy automatycznego wyłączenia w zależności od ustawienia temperatury

Poniżej 105 °C	16 godzin
Zakres 105 °C do 240 °C	8 godzin
Zakres 245 °C do 300 °C	4 godziny

- Obwód elektryczny niniejszego piekarnika posiada wbudowany system termicznego awaryjnego odcięcia zasilania. Jeżeli piekarnik rozgrzeje się do nadmiernie wysokiej temperatury, system odetnie obwód zasilania elementów grzejnych na określony czas.

Wiatraczek chłodzący

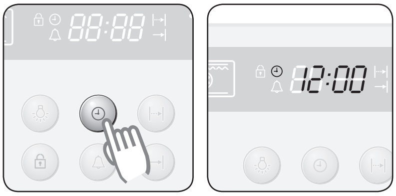
W czasie gotowania normalnym zjawiskiem jest wentylacja uwalniająca gorące powietrze przez drzwi piekarnika.

- Wiatraczek chłodzący pracuje również po zakończeniu działania piekarnika. Wyłączy się po obniżeniu temperatury komory piekarnika poniżej poziomu 60°C lub 25 minutach.

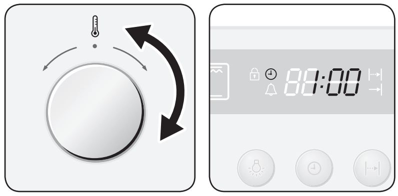
PL

Ustawienia zegara

Po podłączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy, wyświetlacz na panelu sterowania piekarnika włączy się na krótko. Po 3 sekundach ikona zegara i wskazanie 12:00 zaczną migać na wyświetlaczu. Piekarnik nie będzie działał bez ustawienia aktualnego czasu.

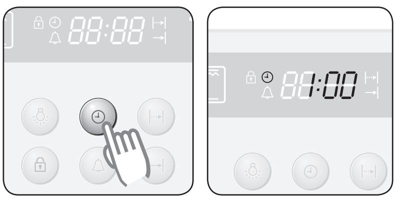


1 Piekarnik nie zacznie działać przed ustawieniem czasu zegara.
„ ⊕ i „12:00” zaczną migać na wyświetlaczu po pierwszym podłączeniu zasilania piekarnika.
Wciśnij **przycisk Zegar**.
Zaczną migać “ ⊕ ” i “12: ”.

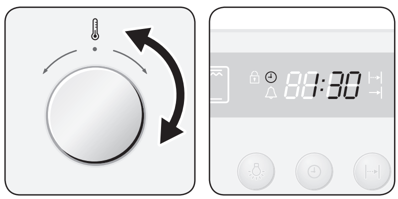


2 Obracaj **Pokrętło Ustawień Czasu/ Temperatury**, aby ustawić wskazanie godziny.

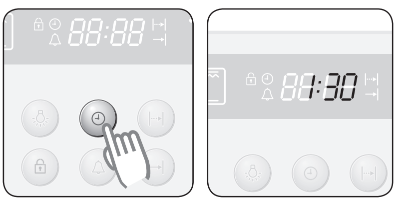
Przykład: Ustawienie godziny 1:30.



3 Wciśnij **przycisk Zegar**.
Zaczną migać“ ⊕ ” i “ :00”.



4 Obracaj **Pokrętło Ustawień Czasu/ Temperatury**, aby ustawić wskazanie godziny. Zacznie migać “ ⊕ ”.



5 Wciśnij **przycisk Zegar** , aby zakończyć ustawienia zegara lub odczekaj około 10 sekund. Na wyświetlaczu zniknie wskazanie “ ⊕ ” i „30” przestanie migać.
Na wyświetlaczu zobaczysz aktualną godzinę. Urządzenie jest gotowe do użytku.

PL

Pierwsze umycie

Starannie umyj wnętrze komory piekarnika przed pierwszym użyciem.

☛ Nie używaj do tego celu żadnych ostrych i ściernych materiałów. Mogą one zniszczyć powierzchnię komory piekarnika. Do czyszczenia piekarników z emaliowanym wnętrzem używaj dostępnych w sprzedaży środków czyszczących.

Czyszczenie piekarnika

1. Otwórz drzwi. Włączy się oświetlenie komory.

2. Umyj wszystkie tacki, akcesoria i prowadnice boczne ciepłą wodą lub płynem do mycia i wytrzyj do sucha delikatną, sucha ściereczką.

3. W ten sam sposób umyj wnętrze komory piekarnika.

4. Przednią powierzchnię piekarnika wytrzyj wilgotną ściereczką.

Sprawdź dokładność ustawienia czasu zegara. Wyjmij akcesoria i uruchom piekarnik w trybie termoobiegu powietrza z temperaturą 200°C przez 1 godzinę przed pierwszym gotowaniem. Pojawi się specyficzny zapach; jest to normalne zjawisko, ale upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana podczas tego działania piekarnika.

PL

Funkcje piekarnika

Niniejszy piekarnik posiada następujące funkcje

1. Gotowanie konwencjonalne
Sugerowana temperatura: 200 °C
Funkcja gotowania konwencjonalnego jest idealna do pieczenia ciast i pieczenia potraw rozłożonych na podstawce z drutu. Temperatura piekarnika jest podtrzymywana przez obie grzałki, górną i dolną.

Zalecamy wstępne ogrzanie komory piekarnika w trybie konwencjonalnym.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Lasagne mrożona (500-1000 g)	3	Grill druciany	180-200	40-50
Ryba w całości (np. dorada (300-1000 g) 3-4 nacięcia na każdej stronie OLEJ	3/2	Grill druciany/ Głęboka taca	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia na każdej stronie OLIWA	3	Tacka do pieczenia	200	13-20
Mrożone kotlety (350-1000 g) Mięso mielone z szynką, serem lub nadzieniem grzybowym OLEJ	3	Tacka do pieczenia	200	25-35
Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchwi, buraków lub ziemniaków (350-1000g) OLEJ	3	Tacka do pieczenia	200	20-30
Kotlety schabowe z kością (500-1000 g) OLEJ, DODAJ SÓL I PIEPRZ	3/2	Grill druciany/ Głęboka taca	200	40-50
Ziemniaki pieczone (pocięte na połówki) (500-1000 g)	3	Tacka do pieczenia	180-200	30-45
Mrożone zrazy z grzybami (500-1000 g) OLEJ	3	Tacka do pieczenia	180-200	40-50
Biszkopt (250-500 g)	2	Grill druciany	160-180	20-30
Ciasto marmurkowe (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką (1000-1500 g)	2	Tacka do pieczenia	160-180	25-35
Muffiny (500-800g)	2	Grill druciany	190-200	25-30

Przed rozpoczęciem (Ciąg dalszy)

2. Podgrzewanie z góry + Termoobieg

Sugerowana temperatura: 190 °C

Niniejsze ustawienie powinno używane podczas gotowania ciast umieszczonych na jednej półce i herbatników, które musza być dobrze przyrumienione lub chrupiące na spodzie. Nadaje się też do pizzy, quiche lorraine i sernika. Działa górna grzałka i nawiew termoobiegu dla stałego wymuszenia ruchu gorącego powietrza.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Podgrzewanie z góry + Termoobieg.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Schab z kością (1000 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3/2	Grill druciany/ Głęboka taca	180-200	50-65
Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNATA	2	Tacka do pieczenia	180-230	80-120
Kurczak w całości (800-1300 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2/1	Grill druciany/ Głęboka taca	190-200	40-65
Steki mięsne lub rybne (400-800 g) OLEJ, DODAJ SÓL I PIEPRZ	3	Grill druciany+ Głęboka taca	180-200	15-35
Kawałki kurczaka (500-1000 g) OLEJ, DODAJ SÓL I PIEPRZ	4/3	Grill druciany/ Głęboka taca	200-220	25-35
Ryba pieczona (500-1000 g) użyj naczynia żaroodpornego POSMARUJ OLEJEM	2	Grill druciany	180-200	30-40
Rostbef wołowy (800-1200 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2/1	Grill druciany/ Głęboka taca Dodaj filiżankę wody	200-220	45-60
Pierś kaczki (300-500 g)	4/3	Grill druciany/ Głęboka taca Dodaj filiżankę wody	180-200	25-35

3. **Termoobieg**

Sugerowana temperatura: 170 °C

Funkcja niniejsza piecze potrawy na trzech poziomach półek i nadaje się również do pieczenia. Gotowanie jest realizowane za pomocą grzałki na tylnej ścianie komory i wentylatorowi wymuszającemu obieg gorącego powietrza.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Termoobiegu.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Jagnięcina (350-700 g) POSMARUJ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3/2	Grill druciany/ Głęboka taca	190-200	40-50
Banany pieczone (3-5 szt.), natnij od góry, dodaj 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów do nacięcia, pokrop słodką wodą, zawiń w folię aluminiową	3	Grill druciany	220-240	15-25
Jabłka pieczone 5-8 szt., 150-200 g każde. Wytnij gniazda, dodaj rodzynki i dżem. Użyj naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	200-220	15-25
Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g) OLEJ	3	Tacka do pieczenia	190-200	18-25
Zrazy z nadzieniem „po rosyjsku" (500-1000 g) POSMARUJ OLEJEM	3	Tacka do pieczenia	180-200	50-65
Krokiety mrożone (500-1000 g)	2	Tacka do pieczenia	180-200	25-35
Frytki mrożone (300-700 g)	2	Tacka do pieczenia	180-200	20-30
Pizza mrożona (300-1000 g)	2	Grill druciany	200-220	15-25
Ciasto jabłkowe z migdałami (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	35-45
Croissant świeży (200-400 g) (ciasto drożdżowe)	2	Tacka do pieczenia	180-200	15-25

PL

4. Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Funkcja dużego grilla służy do grillowania dużych ilości płaskich potraw, jak steki, sznycle i ryby. Nadaje się również do pieczenia tostów. W trybie działają obie grzałki grilla, górna i dolna.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Grilla.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Kiełbaski (grube) 5-10 szt.	4/3	Grill druciany/ Głęboka taca	220	5-8 obróć na drugą stronę 5-8
Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt.	4/3	Grill druciany/ Głęboka taca	220	4-6 obróć na drugą stronę 4-6
Tosty 5-10 szt.	5	Grill druciany	240	1-2 obróć na drugą stronę 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	4/3	Grill druciany/ Tacka do pieczenia	200	4-8
Mrożone naleśniki z nadzieniem (200-500 g)	3	Tacka do pieczenia	200	20-30
Steki wołowe (400-800 g)	4/3	Grill druciany/ Głęboka taca	240	8-10 obróć na drugą stronę 5-7

5. Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Funkcja małego grilla służy do grillowania mniejszych, płaskich potraw, jak steki, sznycle, ryby i tosty, umieszczonych pośrodku tacki. Nadaje się również do pieczenia tostów.

W trybie działa tylko górna grzałka grilla.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Mały Grill.

Połóż żywność na środku akcesoriów.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Camembert mrożony do pieczenia (2 – 4 szt. 75 g każdy) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym)	3	Grill druciany	200	10-12
Bagietki mrożone z dodatkami (Pomidor - mozzarella lub szynka z serem)	3/2	Grill druciany/ Tacka do pieczenia	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym) OLEJ	3/2	Grill druciany/ Tacka do pieczenia	200	15-25
Mrożone burgery rybne (fishburger) (300-600 g) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, OLEJ	3	Tacka do pieczenia	180-200	20-35
Pizza mrożona (300-500 g) WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym)	3/2	Grill druciany/ Tacka do pieczenia	180-200	23-30

PL

6. Podgrzewanie od dołu + Termoobieg

Sugerowana temperatura: 190 °C

Tryb gotowania podgrzewanie od dołu + Termoobieg jest przeznaczony do gotowania potraw wilgotnych na górze z chrupiącym spodem, jak pizza, quiche lorraine, otwarte z góry ciasta owocowe w stylu niemieckim i serniki.

Zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie Podgrzewanie od dołu + Termoobieg.

Rodzaj potrawy	Poziom półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Drożdżowe ciastko z jabłkiem mrożone (350-700 g)	3	Grill druciany	180-200	15-20
Małe ciasteczka z ciasta francuskiego z nadzieniem mrożone (300-600 g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJA, WYŁÓŻ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed ogrzaniem wstępnym)	3	Tacka do pieczenia	180-200	20-25
Pulpety w sosie (250-500 g) użyj naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	180-200	25-35
Ciastka z ciasta francuskiego (500-1000 g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJA	3	Tacka do pieczenia	180	15-23
Canelloni w sosie (250-500 g) użyj naczynia żaroodpornego	3	Grill druciany	180	22-30
Ciastka drożdżowe z nadzieniem (600-1000 g) POSMARUJ ŻÓŁTKIEM JAJA	3	Tacka do pieczenia	180-200	20-30
Pizza domowa (500-1000 g)	2	Tacka do pieczenia	200-220	15-25
Chleb domowy (700-900 g)	2	Grill druciany	170-180	45-55

PL

7. Programy menu automatycznego

Poniższa tabela przedstawia 15 automatycznych programów gotowania, pieczenia i pieczenia ciast. Zawiera ilości, wagi i odpowiednie zalecenia.

Dla wygody używania zaprogramowane są wcześniej tryby i czasy gotowania.

Można skorzystać z poniższych informacji jako przewodnika gotowania.

Zawsze wkładaj żywność do zimnego piekarnika.

Nr	Rodzaj potrawy	Waga/kg	Akcesoria	Poziom półki	Zalecenia
1	**Pizza mrożona**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Grill druciany	2	Połóż zamrożoną pizzę pośrodku grilla drucianego. Zalecamy ustawienie wagi 0,3-0,6 kg dla cienkiej pizzy, 0,7-1,0 kg dla pizzy z dużą ilością dodatków.
2	**Frytki mrożone**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Tacka do pieczenia	2	Rozłóż zamrożone frytki na tacce do pieczenie. Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek francuskich, drugie do grubszych frytek kuchenkowych. Użyj papieru do pieczenia. Zalecamy obrócenie na druga stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.
3	**Krokiety mrożone**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Tacka do pieczenia	2	Mrożone krokiety ziemniaczane wyłóż równomiernie na tacce do pieczenia. Zalecamy obrócenie na druga stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.
4	**Lasagne świeże**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Grill druciany	3	Użyj naczynia ze szkła żaroodpornego. Schłodzoną lub własnoręcznie wykonaną lasagne pośrodku drucianego grilla.
5	**Ryba na parze**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Grill druciany	2	Spreparowaną świeżą rybę (np. pstrąg, plamiak, dorsz) włóż do odpowiedniej wielkości naczynia ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj płynu do pokrycia dna naczynia np. 3-4 łyżek stołowych soku z cytryny, białego wina lub wody i przykryj pokrywką. Naczynie postaw na grillu drucianym. Jeżeli wolisz pieczenie ryby, posmaruj rybę olejem i nie przykrywaj.
6	**Kurczak pieczony**	1- 0,8 - 1,0 2- 1,1 - 1,3	Grill druciany Głęboka taca	2 1	Posmaruj schłodzonego kurczaka olejem z przyprawami i połóż piersią do góry na grillu drucianym.
7	**Steki wołowe**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,6 - 0,8	Grill druciany Głęboka taca	4 3	Rozłóż 2-6 steków wołowych równomiernie na grillu drucianym. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla steków cienkich, drugie dla grubszych. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Wciśnij przycisk CZAS GOTOWANIA, aby przedłużyć czas gotowania automatycznego.
8	**Rostbef**	1- 0,6 - 0,8 2- 0,9 - 1,1 3- 1,2 - 1,4	Grill druciany Głęboka taca	2 1	Zamarynuj rostbef i połóż na grillu drucianym. Dodaj 1 filiżankę wody do głębokiej tacy. Obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału. Po ugotowaniu zawiń w folię aluminiową i pozostaw na 5-10 minut.

PL

7. Programy menu automatycznego

Nr	Rodzaj potrawy	Waga/kg	Akcesoria	Poziom półki	Zalecenia
9	**Ciasto**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8 3- 0,9 - 1,0	Grill druciany	2	Wyłóż ciasto do odpowiedniej wielkości okrągłej formy z pustym środkiem. Program niniejszy jest odpowiedni dla płynnego ciasta, jak marmurkowe, cytrynowe i ciasto orzechowe.
10	**Muffiny**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8	Grill druciany	2	Ciasto na muffiny wyłóż do metalowego naczynia do pieczenia 12 muffinów. Naczynie postaw na podstawce drucianej. Do zrobienia muffinów o wadze 45 g każdy potrzeba 0,5-0,6 kg ciasta, do zrobienia muffinów o wadze 65 g każdy potrzeba 0,7-08 kg ciasta.
11	**Ciasto drożdżowe**	1- ciasto na pizzę 2- ciasto drożdżowe 3- zaczyn	Grill druciany	2	Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla ciasta na pizzę, ciast i wyrośnięcia ciasta na chleb. Włóż do okrągłego naczynia i przykryj folią do żywności. Ustawienie 2 jest przeznaczone dla ciasta na pieczywo lub zakwaszonego. Ustawienie 3 jest przeznaczone dla zaczynu. Wyrób wyrośnięte ciasto ręcznie, włóż do naczynia i przykryj folią do żywności.
12	**Chleb z białej mąki**	1- 0,75-0,85	Grill druciany	2	Niniejszy program nadaje się do ciasta chlebowego z 500 g białej mąki pszennej. Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ciasto drożdżowe wyłóż do prostokątnej formy do pieczenia. Zwilż z wierzchu wodą. Natnij wzdłuż nożem.
13	**Chleb pełnoziarnisty**	1- 0,75-0,85	Grill druciany	2	Niniejszy program nadaje się do ciasta chlebowego z 500 g mieszanki mąki pszennej i żytniej. Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wyłóż zaczyn do odpowiedniej prostokątnej formy do pieczenia. Zwilż z wierzchu wodą. Natnij wzdłuż nożem.
14	**Bułki/ Ciabatta**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,6 - 0,8	Tacka do pieczenia	3	Pierwsze ustawienie nadaje się do ciasta na małe wyroby piekarskie jak bułki lub świeże ciasto drożdżowe na croissanty (4-8 szt.). Ustawienie 2 jest odpowiednie do pieczenia domowych chlebów ciabatta lub bagietek (2-6 szt.) Użyj papieru do pieczenia.
15	**Pizza domowa**	1- 0,2 - 0,6 2- 0,8 - 1,2	Tacka do pieczenia	2	Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenie przekąsek typu Pizza (7-9 szt.). Ustawienie 2 nadaje się do pieczenie jednej okrągłej lub mieszczącej się na tacce pizzy. Zakresy wagi włączają dodatki jak sos, warzywa, szynka i ser. Jeżeli wolisz mocno przypieczone ciasto, zalecamy wstępne ogrzanie piekarnika w trybie podgrzewanie od dołu + termoobieg prze 5 minut.

PL

Testowanie naczyń

Zgodnie ze standardem EN 60350

1. Pieczenie

Zalecenia pieczenia dotyczą ogrzanego wstępnie piekarnika.

Typ żywności	Naczynia i Notatki	Poziom półki	Tryb gotowania	Temp. °C	Czas gotowania w min.
Małe ciastka	Tacka do pieczenia	2	Konwencjo-nalny	170-190	15-25
	Taca głęboka i tacka do pieczenia	1+4	Termoobieg	150-170	20-30
Biszkopt bez tłuszczu	Forma do pieczenia (powleczona na czarno ø 26 cm)	1	Konwencjo-nalny	160-180	25-35
Ciastko z jabłkami	Grill druciany + Tacka do pieczenie + 2 formy zaciskane (powleczone na czarno ø 20 cm)	1+3	Termoobieg	170-190	80-100
	Grill druciany + 2 formy zaciskane (powleczone na czarno ø 20 cm)	1 umie-szczona ukośnie	Konwencjo-nalny	180-200	75-90

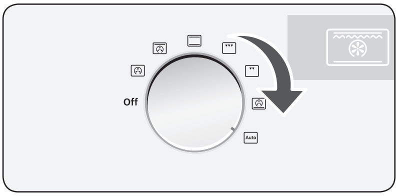
2. Grillowanie

Ogrzej wstępnie piekarnik przez 5 minut używając funkcji Duży Grill.
Użyj tej funkcji z maksymalną ustawianą temperaturą 300°C.

Typ żywności	Naczynia i Notatki	Poziom półki	Tryb gotowania	Temp. °C	Czas gotowania w min.
Tosty z białego chleba	Grill druciany	5	Duży Grill	300	1 strona 1-2 2 strona 1-1 1/2
Burgery wołowe	Taca głęboka do odciekania potrawy	4/ 3	Duży Grill	300	1 strona 7-10 2 strona 5-8

PL

Ustawienia trybu gotowania



1 Obróć **Pokrętło Wyboru Funkcji Gotowania**, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika.



Termoobieg



Grzanie od góry + Termoobieg



Konwencjonalny



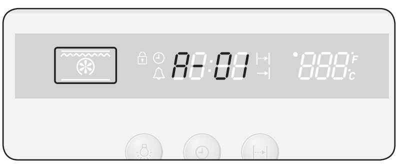
Duży Grill



Mały Grill



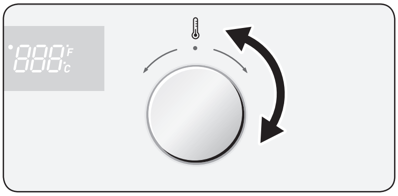
Grzanie od dołu + Termoobieg



Automatyczne gotowanie

PL

Ustawienia temperatury piekarnika



1 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby wyregulować temperaturę w krokach co 5°C.

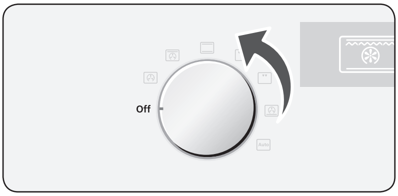
40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Duży i Mały Grill)

Temperatura może być regulowana podczas gotowania.

Używanie piekarnika (Ciąg dalszy)

PL

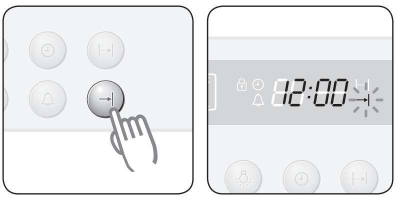
Wyłączanie piekarnika



Aby wyłączyć piekarnik obróć **Pokrętło Wyboru Funkcji Gotowania** w pozycję “**Off**”.

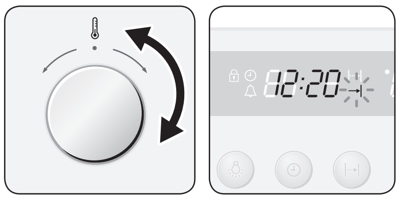
Czas zakończenia gotowania

Można ustawić czas zakończenia gotowania.

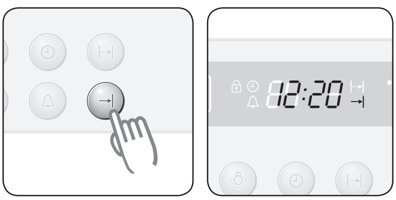


1 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

Przykład: Aktualny czas to 12:00



2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania..



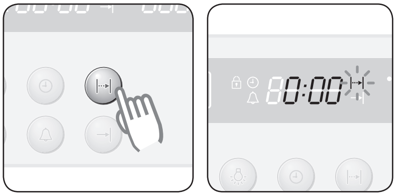
3 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**. Piekarnik działa przez ustawiony czas gotowania chyba, że wciśniesz w ciągu 5 sekund przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

✉ W czasie trwania gotowania można zmienić ustawiony czas zakończenia gotowania **Pokrętłem Czas/ Temperatura** dla uzyskania lepszych rezultatów.

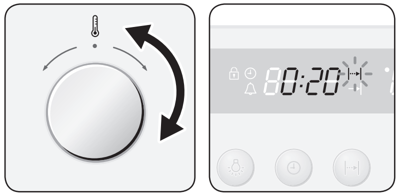
Używanie piekarnika (Ciąg dalszy)

Czas gotowania

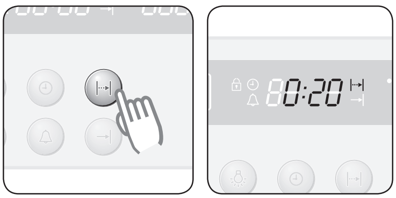
Można ustawić czas gotowania w czasie trwania gotowania.



1 Wciśnij przycisk **Czas Gotowania**.



2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas gotowania.



3 Wciśnij przycisk **Czas gotowania**. Piekarnik działa przez wybrany czas gotowania, chyba, że wciśniesz w ciągu 5 sekund przycisk **Czas Gotowania**.

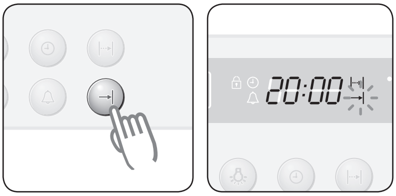
✉ W czasie trwania gotowania można zmienić ustawiony czas gotowania **Pokrętłem Czas/ Temperatura** dla uzyskania lepszych rezultatów.

Używanie piekarnika (Ciąg dalszy)

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

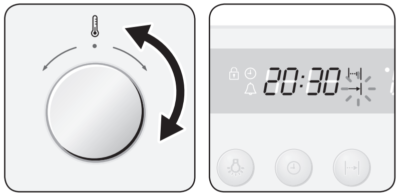
Przypadek 1 – Czas gotowania wprowadzony jako pierwszy

Jeżeli czas zakończenia gotowania został wprowadzony po wyborze czasu gotowania, czas gotowania i czas zakończenia gotowania są obliczone i w razie konieczności, opóźniony moment startu gotowania.



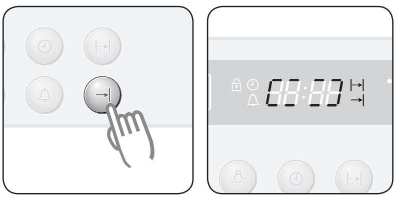
1 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

Przykład: Aktualny czas to 15:00 i żądany czas gotowania wynosi 5 godzin.



2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania.

Przykład: Chcesz gotować przez 5 godzin i zakończyć gotowanie o godzinie 20:30.



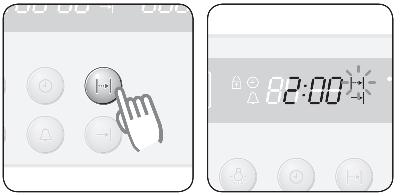
3 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**. Symbol „A" pojawi się na wyświetlaczu aż do chwili nadejścia czasu rozpoczęcia gotowania.

Używanie piekarnika (Ciąg dalszy)

PL

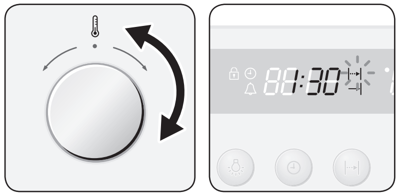
Przypadek 2 – Czas zakończenia gotowania wprowadzony jako pierwszy

Jeżeli czas gotowania został wprowadzony po wyborze czasu zakończenia gotowania, czas gotowania i czas zakończenia gotowania są obliczone i w razie konieczności, opóźniony moment startu gotowania.



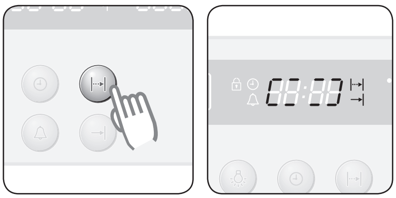
1 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**.

Przykład: Aktualny czas to 15:00 i żądany czas zakończenia to godzina 17:00.



2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas gotowania.

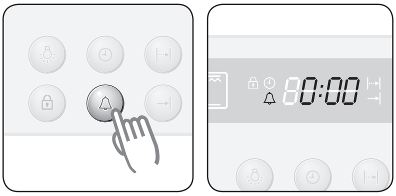
Przykład: Chcesz gotować przez 1 godzinę i 30 minut i zakończyć gotowanie o godzinie 17:00.



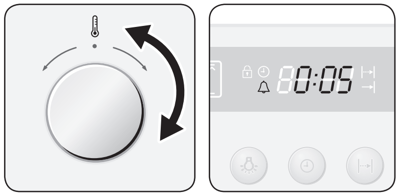
3 Wciśnij przycisk **Czas zakończenia gotowania**. Symbol „A” pojawi się na wyświetlaczu aż do chwili nadejścia czasu rozpoczęcia gotowania.

PL

Timer kuchenny



1 Jeden raz wciśnij przycisk **Timer kuchenny**.
Zamiga wskazanie „🔔 ”.



2 Obróć **Pokrętło Czas/ Temperatura**, aby ustawić żądany czas.

Przykład: 5 minut.

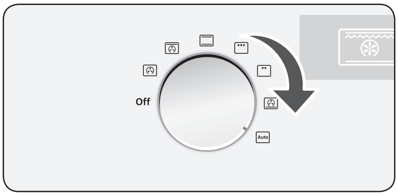


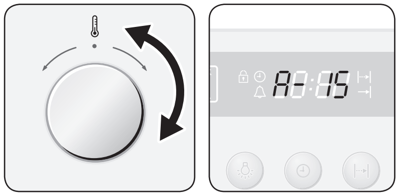
3 Aby rozpocząć odliczanie timera, wciśnij przycisk **Timer kuchenny**.
Kiedy ustawiony czas minie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wciśnij i przytrzymaj przycisk **Timer kuchenny** przez 2 sekundy, aby skasować ustawienie timera.

Używanie piekarnika (Ciąg dalszy)

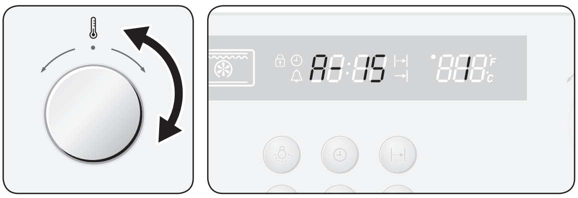
Automatyczne gotowanie





1 Obróć **Pokrętło Wyboru Funkcji Gotowania** w pozycję Automatycznego gotowania (Auto).

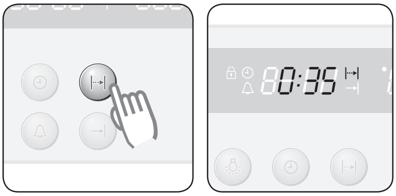
2 Wybierz żądany przepis kucharski z listy obracając **Pokrętło Czas/ Temperatura** w prawo i w lewo.
Przed wyborem wagi potrawy odczekaj 5 sekund po wyborze przepisu.
W przypadku z jedną wagą potrawy, gotowanie rozpocznie się automatycznie.



3 Wybierz żądaną wagę obracając **Pokrętło Czas/ Temperatura** w prawo i w lewo.
Wyświetli się czas ogrzania wstępnego (min:s) i odliczanie rozpocznie się po upływie 5 sekund. Dla przepisów bez ogrzewania wstępnego piekarnika wyświetli się pod razu wskazanie odliczania czasu gotowania.

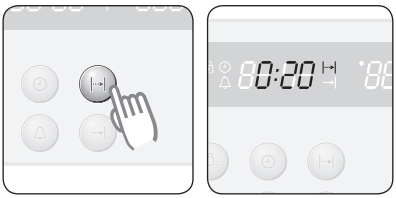
Odliczanie czas ogrzewania wstępnego zakończone
Po zakończeniu ogrzewania wstępnego, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli się wskazanie pozostałego czasu gotowania (godz:min). Stan „Ogrzewania wstępnego" utrzymuj do chwili włożenia żywności do piekarnika i wciśnięcia przycisku **Czas Gotowania**.

PL



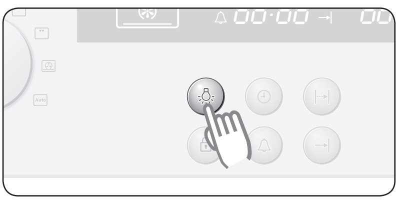
4 Wciśnij przycisk **Czas Gotowania**.
Wyświetli się wskazanie odliczania czasu gotowania rozpocznie się Etap -1 gotowania.

Kiedy osiągnie czas „Obrócenia na druga stronę”.
Sygnał dźwiękowy informuje nas o czasie „Obrócenia na druga stronę”. Po obróceniu na druga stronę, zatrzymaj gotowanie i zaczekaj do zwolnienia przycisku **Czas Gotowania**.



5 Wciśnij przycisk **Czas Gotowania**.
Zakończy się emisja sygnału dźwiękowego i gotowanie rozpocznie się ponownie.

Włączanie/ wyłączanie oświetlenia piekarnika



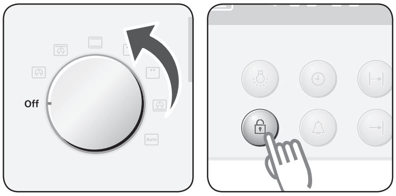
1 Wciśnij przycisk **Oświetlenia komory**.

1 Wył.
2 Wł.

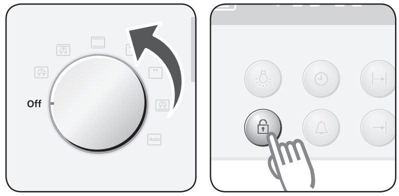
PL

Blokada dostępu do piekarnika

Można użyć funkcji blokady w statusie czuwania.



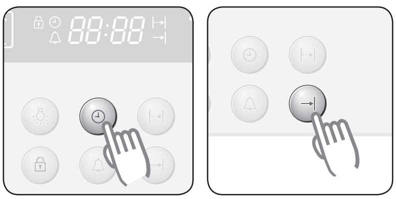
1 Obróć **Pokrętło Wyboru Funkcji Gotowania** w pozycję „Off". Wciśnij przycisk **Blokada Dostępu** i przytrzymaj wciśnięty przez 3 sekundy. W polu wyświetlacza wyświetli się wskazanie ( ).



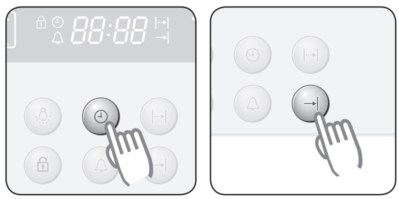
2 Obróć **Pokrętło Wyboru Funkcji Gotowania** w pozycję „Off". Ponownie wciśnij przycisk **Blokada Dostępu** i przytrzymaj wciśnięty przez 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę.

Jeżeli blokada jest aktywna, nie działa żadna funkcja z wyjątkiem funkcji odblokowania dostępu do sterowania piekarnikiem.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego



1 Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, wciśnij jednocześnie przyciski **Zegar i Czas zakończenia gotowania** i przytrzymaj wciśnięte przez 3 sekundy.



2 Aby przywrócić sygnał dźwiękowy, ponownie wciśnij jednocześnie przyciski **Zegar i Czas zakończenia gotowania** i przytrzymaj wciśnięte przez 3 sekundy.

Czyszczenie i utrzymywanie

PL

Powierzchnie zewnętrzne

- Do mycia zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni piekarnika używaj delikatnej ściereczki i delikatnego środka czyszczącego lub wody z detergentem.
- Osusz papierowym ręcznikiem lub suchą ściereczką.
- Nie używaj skrobaczek, środków żrących lub produktów ze składnikiem ściernym.

Powierzchnie przednie ze stali nierdzewnej

- Nie używaj wełny z opiłkami, skrobaczek lub środków ścierających. Mogą uszkodzić wykończenie powierzchni.

Powierzchnie przednie z aluminium

- Delikatnie wytrzyj płytę delikatną ściereczką z mikrowłókien i delikatnego detergentu do szyb.

OSTRZEŻENIE

Upewnij się, że piekarnik ostygł przed rozpoczęciem czyszczenia.

Wnętrze komory piekarnika

- Nie czyść ręcznie uszczelek drzwiowych.
- Nie używaj skrobaczek lub gąbek ścierających.
- Aby uniknąć uszkodzenia emaliowanej powierzchni komory piekarnika, używaj dostępnych w sprzedaży środków do czyszczenia piekarników.
- Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, użyj specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoria

Umyj naczynia do pieczenia i akcesoria po każdym użyciu i osusz ręcznikiem papierowym.
Aby łatwiej umyć, namocz w wodzie z detergentem przez około 30 minut.

Katalityczna emalia komory

Zdejmowana pokrywa wnętrza komory jest pokryta ciemną katalityczną emalią, która pokrywając się olejem i tłuszczem podczas obiegu gorącego powietrza. Te pozostałości gotowania potraw spalą się w temperaturze 200°C i wyższej, na przykład podczas pieczenie ciasta lub mięsa. Wyższe temperatury powodują szybsze spalanie.

Piekarnik i akcesoria powinny być myte po każdym użyciu. Z przeciwnym razie kolejne pieczenia spowodują pojawienie się coraz gorszych zapieczonych pozostałości i zwiększenie trudności czyszczenia, a w szczególnych wypadkach niemożliwych do usunięcia.

Czyszczenie ręczne

> Upewnij się, że piekarnik ostygł przed rozpoczęciem czyszczenia.

- Pokrywa wnętrza komory pokryta emalią katalityczną powinna być myta w roztworze gorącej wody i płynu do mycia nakładanego delikatną, nylonową szczoteczką.

Nie używaj ścierających środków czyszczących, twardych szczotek, skrobaczek i ostrych ściereczek, wełny z opiłkami, noży lub innych materiałów ściernych. Nie używaj sprayu do piekarników na powierzchnię z emalii katalitycznej, ponieważ chemikalia w nich zawarte mogą uszkodzić powierzchnię i spowodować jej nieskuteczność. Jeżeli używasz sprayów do czyszczenia piekarników musisz najpierw wyjąć z komory pokrywę pokrytą emalią katalityczną.

Czyszczenie z pomocą wysokiej temperatury

> Przed umyciem pokrywy pokrytej emalią katalityczną z użyciem wysokich temperatur upewnij się, że wszystkie powierzchnie wnętrza komory piekarnika zostały umyte w sposób opisany powyżej. W przeciwnym razie wysokie temperatury mogą zapiec osadzone na powierzchniach komory podczas gotowania cząstki oleju i tłuszczu powodując, że nie będzie ich można usunąć.

Jeżeli po ręcznym umyciu piekarnik ciągle jest poważnie zabrudzony, rozgrzanie go do wysokiej temperatury może pomóc w usunięciu tłustych resztek.

Zapamiętaj, że pozostałości przypraw, syropu i temu podobnych substancji nie zostaną usunięte w tym procesie. Powinny być usunięte w normalnym, ręcznym czyszczeniu wodnym i nakładanym delikatną szczoteczką z łagodnym detergentem.

- Wyjmij wszystkie akcesoria z komory piekarnika.
- Ustaw tryb konwencjonalny pracy piekarnika.
- Ustaw temperaturę na 250 °C.
- Włącz piekarnik na około 1 godzinę. Czas konieczny zależy od stopnia zabrudzenia.

Dobrym pomysłem jest ustawienie czasu zakończenia procesu za pomocą funkcji zakończenia gotowania na wypadek zapomnienia o włączonym piekarniku.

Jakiekolwiek pozostałe zabrudzenie będzie stopniowo znikało podczas kolejnego użycia piekarnika z wysoką temperaturą.

Czyszczenie i utrzymywanie (Ciąg dalszy)

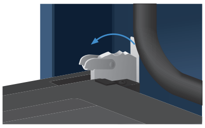
PL

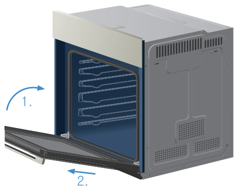
Czyszczenie drzwi piekarnika

Dla normalnego użytkowania drzwi piekarnika powinny być zdejmowane, ale jeżeli zajdzie taka konieczność na przykład do umycia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. Drzwi piekarnika są ciężkie.

Zdejmowanie drzwi

Dla normalnego użytkowania drzwi piekarnika powinny być zdejmowane, ale jeżeli zajdzie taka konieczność na przykład do umycia, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. UWAGA: Drzwi piekarnika są ciężkie.



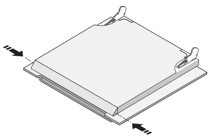


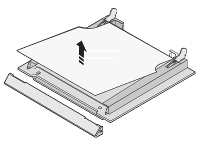
1 Całkowicie otwórz zaciski na obu zawiasach drzwi.

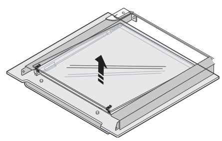
2 Obróć drzwi o około 70°, następnie obiema rękami chwyć drzwi po bokach w połowie długości aż do uzyskania możliwości całkowitego wyjęcia zawiasów z ich otworów.

Demontaż szyb drzwi piekarnika

Drzwi piekarnika są wyposażone w trzy szyby ustawione jedna za drugą. Szyby niniejsze mogą być demontowane do umycia.







1 Nacisnąć oba przyciski z lewej i prawej strony drzwiczek.

2 Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.

3 Podnieś szybę 2, następnie oczyść szyby za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

Liczba szyb w drzwiach piekarnika może wynosić 2 lub 4 w zależności od modelu. Jednocześnie metoda demontażu i montażu pozostaje taka sama.

Podczas montażu szyby wewnętrznej #1, nadruk na niej skieruj w dół.

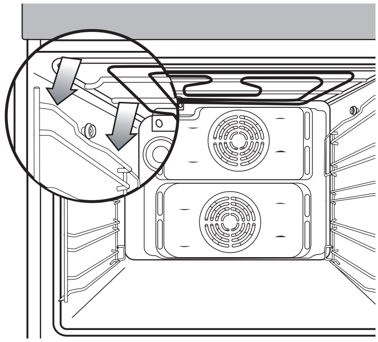
PL

Prowadnice boczne komory

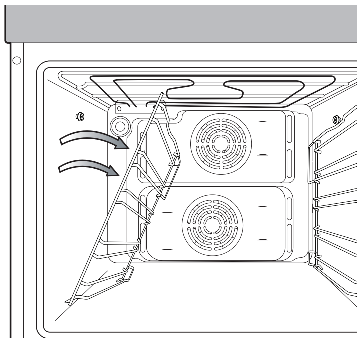
Aby umyć wnętrze piekarnika musisz wyjąć z komory obie prowadnice boczne.

Demontaż prowadnic

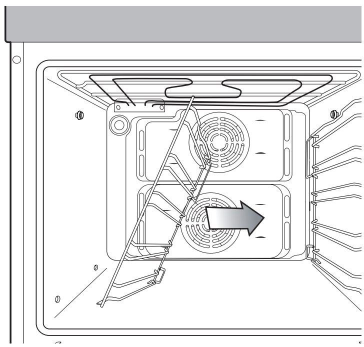
1. Naciśnij centralną część górnej prowadnicy.



2. Odchyl prowadnice o około 45ş.



3. Pociągnij i wyjmij prowadnice z dwóch dolnych otworów.



Ponowny montaż: Powtórz kolejno kroki 1,2 i 3 w odwrotnej kolejności.

PL

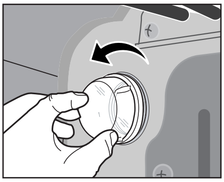
Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

☛ **Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego!**
Przed wymianą żarówki oświetlenia komory piekarnika wykonaj kilka następujących kroków:

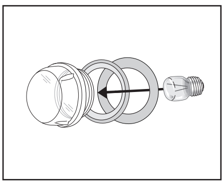
- Wyłącz piekarnik;
- Odłącz piekarnik od źródła zasilania; i
- Zabezpiecz żarówkę oświetlenia i szklaną osłonę kładąc kawałek delikatnej tkaniny na dnie komory piekarnika.

✉ Odpowiednią żarówkę można kupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

Wymiana żarówki tylnej lampy komory i czyszczenie szklanej osłony



1. Zdejmij osłonę obracając ja w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara.
2. Zdejmij pierścień metalowy i pierścień gumowy i oczyść osłonę szklaną.
3. Jeżeli to konieczne, wymień żarówkę na 25-Watową, 230 V, 300°C, odporną na wysoką temperaturę.



4. Dopasuj pierścienie metalowe i gumowe do osłony szklanej.
5. Zamontuj szklaną osłonę.

Pytania i rozwiązywanie problemów

Co zrobić w sytuacji, gdy piekarnik nie rozgrzewa się?

Sprawdź, czy któreś z podanych poniżej działań rozwiązuje problem:

- Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.
- Nie ustawiony zegar piekarnika. Ustaw zegar (patrz rozdział „Ustawienia zegara").
- Sprawdź, czy zostały wykonane konieczne ustawienia.
- Bezpiecznik skrzynki zasilania w domu jest spalony. Wymień bezpiecznik lub włącz obwód po zadziałaniu przerywacza. Jeżeli się to powtórzy, wezwij autoryzowanego elektryka.

Co zrobić, jeżeli nawet po ustawieniu temperatury piekarnik nie zaczyna się rozgrzewać?

Może to oznaczać problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Wezwij lokalne centrum serwisowe.

Co zrobić, jeżeli kod błędu wyświetli się na ekranie wyświetlacza i piekarnik nie grzeje?

Błąd w wewnętrznym obwodzie połączenia elektrycznego. Wezwij lokalne centrum serwisowe.

Co zrobić, jeżeli na wyświetlaczu miga wskazanie czasu wyświetlacza?

Wystąpiła przerwa w dostawie prądu. Ustaw aktualny czas zegara (patrz rozdział „Ustawienia zegara").

Co zrobić, jeżeli oświetlenie komory piekarnika nie włącza się?

Uszkodzenie oświetlenia. Wymień żarówkę oświetlenia komory piekarnika (patrz rozdział „Wymiana żarówki oświetlenia").

Co zrobić, jeżeli wiatraczek chłodzący bez wcześniejszego ustawienia?

Po zakończeniu działania piekarnika wiatraczek chłodzący pracuje do chwili ochłodzenia piekarnika. Wezwij serwis lokalny, jeżeli wiatraczek pracuje nadal pomimo ochłodzenia się piekarnika.

PL

Kody wskazań błędów

Kod błędu i bezpieczeństwa	Funkcje główne	Rozwiązania
E-27 E-26 E-28 E-2C	**BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY**	**Wezwij lokalne centrum serwisowe SAMSUNG.**
S-01	**AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE ZASILANIA** Piekarnik kontynuował pracę z ustawiona temperaturą przez dłuższy czas.	**Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność, pozostaw do ostygnięcia przed ponownym użyciem**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Błąd pracy piekarnika może powodować niską jakość pracy i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast wyłącz piekarnik.	**Wezwij lokalne centrum serwisowe SAMSUNG.**

Dane techniczne

BF62CCST

Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pojemność (użyteczna)	65 l
Moc wyjściowa	Maks. 3400 W
Waga Netto Z opakowaniem	 Około 40 kg Około 44 kg
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Zewnętrzne Komory piekarnika	 596 x 595 x 545 mm 361 x 446 x 405 mm

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Notatki

PL

Notatki

PL

Jeżeli masz jakieś uwagi lub pytania w sprawie produktów marki Samsung, skontaktuj się z naszą infolinią.

Tel : 0 801 1 SAMSUNG (172678)
022-607-93-33

www.samsung.com

Code Nr. DG68-00066A-04